



ANDILLIAN

SAUVIGNON BLANC

ORIGEN

I.G. Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco. 1,300 m.s.n.m.

ELABORACIÓN

Cosecha manual, en cajas de 17 kg. Selección en finca y en bodega. Prensado directo de racimos sin despalillar en un ambiente reductivo, inyectando con hielo seco (CO2). Luego del desborre, se fermenta con levaduras indígenas a baja temperatura en tanques de acero inoxidable.

CRianza

Huevos de concreto en contacto con lías por entre 5 y 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso brillante. Un vino fresco y complejo a la vez. En nariz presenta notas de pomelo amarillo, lima, ruda y suaves aromas herbáceos. En boca es moderadamente graso, con una tensión precisa y sabores frutados, las hierbas y la lima persisten al final junto con una marcada acidez, que habla del terroir en el que nace.

POTENCIAL DE GUARDA

2 a 3 años.

ENÓLOGO

Lucas Giménez.

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

Todos nuestros procesos son orgánicos, certificados por LETIS.



SUELO

Aluvial, de gravas de río presentes en profundidad, a la altura donde exploran las raíces.

TEMPERATURA DE SERVICIO

10 a 12° C.

